WYCHODZI DWA RAZY NA TYDZIEŃ

KORRESPONDENT

PRZY GAZECIE WARSZAWSKIÉJ

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

Dnia 11/23 Października № 82. Rok 1859.

UPRAWA PIECZAREK.

(Ciąg dalszy).

Wybór nawozu. Przedewszystkiém potrzeba wybrać nawóz ze starannością, gdyż gnój od koni, osłów lub mułów, spożywających głównie zieloną paszę, nie wydaje dobrych rezultatów. Potrzeba przedewszystkiém wybierać gnój od zwierząt tych pociągowych; wyższego wzrostu, które pracują wiele i są naturalnie w skutku tego dobrze żywione. Robi się naprzód sterta z niego czyli gromada na 40 łokci wysoka (mówiemy tu o postępowaniu przy uprawie na wielką skalę w Paryżu), dobrze w kwadrat ułożona, z któréj troskliwie oddzielają pod czas tego układania, siano, słomę zbyt długą i wszelkie obce ciała, któreby się przypadkowo znalazły z gnojem zmięszane i dopiero taką gromadę równiają z wierzchu udeptywaniem. Jeżeli czynność ta odbywa się podczas suszy, gnój powinien być dobrze polewanym, odpowiednio do układanéj jego massy, która wydawszy gorąco bardzo mocne, przybiera białość po upływie pewnego czasu, którego trwanie zmienia się według stanu temperatury, lecz które nie przechodzi nigdy dni dwunastu. Cała ta gromada wtedy rozebraną zostaje i natychmiast znowu usypana na nowo. W dziesięć lub dwanaście dni późniéj zostaje przerobiona znowu, ale już po raz ostatni, poczém ułożona na nowo jak na początku czynności i tak zostaje w spoczynku przez tydzień. Skoro cała ta praca dobrze wykonaną została, to można wtedy używać tego gnoju do układania grzęd pieczarkowych.

Ułożenie grzęd pieczarkowych. Wybór miejsca na te grzędy nie jest tak obojętną rzeczą; najlepszém bowiem umieszczeniem do tego celu jest piwnica wolna od wilgoci, lub jaki magazyn, albo jakie inne miejsce podobnego rodzaju, gdzie powietrze odnawia się, lecz gdzie światło nie dochodzi. Zwykle tym grzędom dają wysokości około 18 cali, usypując je jak francuzcy ogrodnicy mówią na kształt oślego grzbietu (une forme en dos d'âne), to jest aby usypana grzęda była szeroka u dołu, a węższa u wierzchu. Po trzech lub czterech dniach odpoczynku czyli uleżenia się, grzęda ta jest gotową do nasadzania zawiązków. Nasadzać grzędę pieczarkową jest to wkładać, unosząc powierzchowną warstwę gnoju kawałki mycelium czyli zarodków, zwykle porozdzielanych w niewielkie płatki. Nasadzenie to odbywa się w dwa podłużne rzędy na grzędzie tak poprowadzone równolegle i równo, że przestrzeń pomiędzy niemi jest tak samo wielka zostawiona, jak pomiędzy którąkolwiek z tych linij, a bokiem płaszczyzny wierzchniéj na téj pieczarkowéj grzędzie. Jeżeli zarodki przyjmują się dobrze, to zobaczymy w ośm lub dziesięć dni, że to mycelium przejęło, to jest rozszerzyło się po wszystkich częściach téj ułożonéj grzędy. Wtedy to grzęda potrząsa się suchą sproszkowaną ziemią, którą się trzyma nad nią na rydlu i w ten lekko uderza, aby ziemia spadała na usypany nawóz. Po wykonaniu już téj czynności, nie pozostaje nic więcéj do działania, jak oczekiwać aż pieczarki zaczną się pokazywać. W podziemiach Paryża, pieczarkowe grzędy nie są czém inném potrząsane, jak tylko tufem wapiennym sproszkowanym, który się tam na miejscu znajduje.

Czas trwania téj produkcyi. Jeżeli wszystko odbyło się dobrze, to grzęda wydaje podczas trzech miesięcy obfity zbiór pieczarek, zwłaszcza jeżeli je zbierając, zachowamy tę ostrożność, że nie uszkodzimy urobionéj powierzchni, nadto gdy nie zostawiamy na niéj pieczarek dla zbytecznego wyrośnienia i jeżeli przyprószemy ziemią wszędzie te miejsca, gdzie podczas zbioru przypadkiem ją odkryliśmy.

Jak grzęda będzie już wyczerpana, to jeżeli ona jest w bardzo małéj odległości od ściany miejsca tego gdzie jest utworzona, a nadto jeżeli ściana ta będzie pokryta samowolnie wywiązującą się saletrą, to bardzo często przedstawia się wtedy nadzwyczaj ciekawe zjawisko wegetacyi. Zarodki pieczarkowe bowiem wychodzą ze wszystkich stron z grzędy, pną się na ścianę i wydają ostatni zbiór pieczarek, poczém usychają i giną. Idąc za tém zjawiskiem probowano już wiele razy z pożądanym skutkiem, przedłużać produkcyę pieczarek, polewając grzędy rozmaitemi roztworami solnemi; zauważano, że roztwór siarkanu amoniaku okazywał w tych doświadczeniach najlepsze rezultata. Nadmieniamy tu dla tego o doświadczeniach takowych pieczarkarzy paryzkich, że usiłowania ich są i bardzo ciekawe i godne, ażeby były przy sposobności i u nas powtórzone i badane, gdyż przez to można się spodziewać bardzo korzystnego postępu jeszcze w produkcyi pieczarek.

Nawóz z grzęd pieczarkowych zupełnie już zużyty, nie ma żadnéj wartości prawie, do użyzniania ziemi w ogrodnictwie, może być tylko użyty na pole, gdyż w ogrodach jest on nawet często szkodliwy, zwłaszcza dla niektórych roślin. I tak, jeżeli naprzykład użyto tego nawozu na potrząs pod truskawki, to te rzec można zatrute nim zostaną; gdyż liście truskawek zczerwienieją; sam zaś owoc twardnieje i przestaje rosnąć, a krzaczki całe usychają i już nie ma rady, jak tylko je wyrwać z ziemi, a plantacyę truskawek gdzie indziéj i z zupełnie nowych flanc założyć.

Sposób produkowania pieczarek na grzędach, tak jak opisaliśmy, jest bez zaprzeczenia najoszczędniejszym i najwłaściwszym ze wszystkich do wielkiéj uprawy. Tym to właśnie sposobem postępując pieczarkarze Paryża, mogą dawać na konsumcyę miasta tak olbrzymią massę pieczarek i to po cenie bardzo umiarkowanéj. Jest to właśnie to samo postępowanie, którebyśmy chcieli zalecić ogrodnikom warszawskim, chcącym uprawiać pieczarki na dużą skalę na sprzedaż, którąby w naszéj Warszawie była pewną, żeby tylko cena ich nie była tak wygórowaną jak dotąd. Cena gnoju końskiego jeszcze nie doszła u nas w Warszawie do téj wysokości co w Paryżu, mogłaby więc i produkcya pieczarek u nas być tańsza jak tam, już z tego samego powodu. Postępowanie przy téj uprawie jest łatwe, proste, i bardzo mało robocizny wymagające, co wymownie za tą uprawą na jéj korzyść przemawia—a z powodu téj prostoty w postępowaniu, doświadczenia prędko i bez straty nabyć można w tym zawodzie. W całém postępowaniu przy uprawie pieczarek przez nas tu wskazanéj, mogą jeszcze w niektórych miejscach być trochę odmienne używane sposoby, które w praktyce każdy według swéj potrzeby lub rozumienia rzeczy przyjąć lub odrzucić może. My musiemy tu nadmienić, że pieczarkarze paryzcy uważają za najlepszy gnój do usypywania grzęd, ten, który przedtém prefermentował w wielkiéj gromadzie—utrzymują oni, że skoro gnój fermentuje w mniejszych, to nie tyle produkuje pieczarek, ile otrzymany z wielkich gromad.

Produkcya pieczarek na angielski sposób. Jeżeli ktoś zamierza sobie produkować tylko nie wielką ilość pieczarek, na potrzeby jednéj naprzykład familii, to może z mniejszym ambarasem, a

jednak z równąż pewnością przyjąć następne postępowanie, bardzo używane w Anglii. W gromadzie gnoju świeżo wydobytego ze stajni, pochodzącego od koni karmionych najwięcéj owsem, bobikiem i paszą suchą, wybiera się dwoje lub troje taczek gnoju, lecz samych bobków, bez przymieszania podściołki. Bobki te końskie są kruszone ręką, aby z nich można było usypać późniéj gromadę najjednorodniejszą o ile to być może. Gnój tak tylko przyrządzony używa się zaraz, bez innego przygotowania dla uformowania grzędy wysokiéj na 8 do 12 cali, która się nie udeptuje, a tylko po wierzchu lekko drążkiem pociąga równo. Po upływie dni kilku grzęda ta opada, czyli się zniża sama o parę cali. a to przez fermentacyę dowolną i wtedy wkłada się ostrożnie w sam środek grzędy płatki mycelium czyli zarodków, które prędko przejmują całą tę niewielką ilość gnoju i wkrótce wydają bardzo piękne pieczarki, których produkcya trwa sześć lub ośm tygodni, nie będąc jednak nigdy tak obfitą, stosunkowo biorąc, jak na grzędach pieczarkarzy paryzkich, ale jednakowoż postępowanie to może być zalecone na użycie dla pojedynczych familij na wsiach, gdzie nie wiele ich potrzeba na potrzebę tylko własnéj kuchni, a na sprzedaż ich nie ma żadnego widoku.

W postępowaniu takowém według metody angielskiéj, nigdy pieczarkowe grzędy nie są robione na gołéj ziemi, ale na pokładzie z desek, opatrzonych listewką tak jak u owocarek, tylko musi być umieszczone w miejscu zarazem i gorącém i ciemném. Często znowu ogrodnik jakiego wielkiego domu, gdzie spożywanie pieczarek jest znakomite, przystawia szopę zamkniętą do muru cieplarni, o jednéj tylko stronie dachu. Półki pod pieczarkowe grzędy są ustawione wzdłuż tego muru jedne nad drugiemi jak półki z książkami w bibliotece. Rury prowadzące ciepło łącząc się z murami ogrzewającemi cieplarnią, utrzymują dobrą ciągle temperaturę w téj przystawionej szopie, którąby nazwać można cieplarnią dla pieczarek.

Jeżeli zaś potrzeba ich tylko małéj ilości, grzęda się robi zawtsze podług tego samego sposobu, w zbitéj z desek szufladzie dosartecznie szerokiéj i głębokiéj, którą się ustawia gdziekolwiek w ciepłém i spokojném miejscu, w kuchni nawet saméj, np. nad kuchenną szafą, na półce na ścianie i t. p. Pieczarki więc w takim razie rosną tuż przy kominie, na ktorym być mają ugotowane. Bezwątpienia, przez taki sposób produkcyi, pieczarki nie rosną tak obficie jak u paryzkich pieczarkarzy, ale choć w małéj ilości, są na każde jednak zapotrzebowanie.

Własność pieczarek wzrosłych na grzędach. Wiadomo na ile to przypadków opłakanych narazić się można, nie znając się dobrze na grzybach, a zbierając je w lesie, gdzie obok dobrych jadalnych rosną tuż obok jadowite, często podobne z powierzchowności do pierwszych. Niebezpieczeństwo podobne nie istnieje, skoro używamy pieczarek wzrosłych na grzędach gnojowych sztucznie przygotowanych, gdyż na tych złe jadowite rodzaje znajdować się nie mogą. Jednakże pożyteczną rzeczą będzie, skoro wszyscy będą wiedzieć o tém, że tak pieczarki jak i grzyby leśne jadalne są tylko wtedy zupełnie dobremi, kiedy wychodzą z ziemi, czyli kiedy są jeszcze młode. Jeżeli bowiem pieczarki ze sztucznych grzęd zestarzały się do tyla już przed ich zebraniem, że ich zwinione pod siebie brzegi wywinęły się na wierzch, a skórka tak zwanego ich kapelusza zmieniła pierwotny kolor blado-różowo-fioletowaty na brunatnawy lub czarniawy, to wtedy pieczarki chociaż należące do najlepszych gatunków, stały się już niedobremi. I lubo one jeszcze zatrzymały właściwy im smak delikatny i przyjemny, to mogą jednakże sprowadzić, jeżeli nie rzeczywiste zatrucie, to przynajmniéj szkodliwą niestrawność. Trzeba więc nie zaniedbywać robić zbiór pieczarek codziennie na grzędach, a nawet w wielkiéj uprawie dwa razy na dzień, gdy pospieszność ich wzrostu zdaje się wymagać tego, a to aby mogły być na kuchnią użytemi, w stanie o ile można najmniéj szkodliwym; gdyż nie zapominajmy, że wszelkie grzyby, czy to leśne, czy pieczarki, są pokarmem trudno trawiącym się, i że wiele osób delikatnego zdrowia nie znoszą ich wcale, co sprawia, że używane będąc nieumiarkowanie, stają się przyczyną doleglіwych słabości żołądka, często przypisywanych niewłaściwie innym obcym przyczynom.

Miłośnicy botaniki i ogrodnictwa, którzy mieszkają na wsi, mogą oddać ogrodnictwu ważne przysługi, studyowaniem (a to aby je można dowolnie rozmnażać), processu rośnięcia i warunków potrzebnych do wegetacyi w stanie dzikim, dobrych gatunków, głównie rydzów i tak zwanych *prawych* grzybów. Na téj drodze aż dotąd prawie nic nie postąpiono, bardzo mało nawet zajmowano się badaniami i doświadczeniami, ale przekonani jesteśmy, że prędzéj czy późniéj człowiek potrafi zbadać ich zakrytą dotąd naturę i konieczne warunki do ich rośnięcia, a dopiero będzie mógł wtedy produkować je według własnéj chęci. Być może, że zebrane ostrożnie w tém miejscu gdzie grzyb prawy lub rydz wyrósł, mycelinum czyli zarodki grzybowe, jakie się dają spostrzegać po oderwaniu od ziemi grzyba, w postaci pleśniowatych białawych nitek, zwykle w ziemi niby grzybowe korzonki będących i włożone tak jak się to mówiło wyżéj przy opisie uprawy pieczarek, w grzędy usypane z ziemi leśnéj, odpowiedniéj téj na jakiéj żądane do produkowania grzyby dziko rosną mogłyby wydać następnie podobnego gatunku grzyby. Tuby potrzeba było może te grzędy pokryć z lekka liśćmi suchemi, iglicami sosnowemi lub mchem leśnym, dla wzbronienia przystępu światła, nadto wypadałoby nie zapomnieć o podlewaniu takich grzęd, byle tylko z umiarkowaniem i o wypełnianiu innych warunków, któreby nam sama obserwacya i doświadczenie własne późniéj wskazywały. Nie podajemy tu tego postępowania za pewne, broń Boże, mówiemy tylko: «być może że wydałoby jakie rezultata pomyślne, naprowadzające nas na prawdziwą drogę sztucznéj produkcyi tych istot roślinnych, które dotąd dziko rosnąc po borach wymykały się przed badawczym umysłem człowieka.«

Co się zaś tyczy trufli, to wstrzymujemy się od podania tutaj proponowanego postępowania, aby według naszej woli rosły w naznaczoném miejscu pod ziemią, gdyż najnowsze sposoby w tym względzie badaczy francuzkich, podaliśmy już do wiadomości publicznéj gdzie indziéj i dawniéj, tém też bardziéj, że zadanie sztucznéj produkcyi trufli, ostatecznie nie zostało do dziś jeszcze rozwiązane, chociaż nie możemy nie przyznać, że już zrobiono wiele na téj drodze tak spostrzeżeń jak hypotez. Ten, kto rozwiąże ten problamat, jeżeli jest bogaty, to zasłuży się dobrze europejskiéj gastronomii, i zyska sławę w botanice i ogrodnictwie, jeżeli zaś jest niozamożny, to wynalazek ten przyniesie mi oprócz tego niezawodny majątek, choćby nie u nas, gdzie odkrycia nie popłacają, to będzie mógł dobrze na wagę złota sprzedać swe postępowanie w tym celu w Anglii lub Francyi.

Zygmunt Gawarecki.

Przegląd dzieła: Gospodarstwo mleczne, *przez Adama Mieczyńskiego,—ze 134 drzeworytami w tekście.—Warszaw, 1859. Nakładem Zakładu rolniczo-przemysłowego Ostrowskiego,—cena złp. 8.*

Do ważnych publikacyj gospodarskich tegorocznych należy Gospodarstwo mleczne, przez A. Mieczyńskiego wydane. Długo już oczekiwaliśmy na podobne dzieło; mamy bowiem z łaski Boga już bardzo wiele i nawet prawdziwie dobrych dzieł traktujących hodowlą zwierząt lub rolnictwo, albo też szczegółową uprawę jakiéj gospodarskiéj rośliny, ale brakowało nam i brakuje dotąd wielu podręcznych dzieł, poświęconych dokładnie i wyłącznie pewnéj gałęzi tylko gospodarstwa ogólnego. P. Mieczyński właśnie wypełnił nam taką lukę w jednéj gałęzi naszego gospodarstwa, to jest w mleczarstwie, wydaniem swego dzieła.

Na pierwszy rzut oka, zdaje się, że to nie wielką ważność dla nas Polaków, przedstawia umiejętne chodzenie koło mleczywa, a jednak rozpatrzywszy się dobrze w tym przedmiocie, spostrzeżemy łatwo, że mleczarstwo należy do najgłówniejszych dźwigni wiejskiego gospodarstwa, i że gdy ono słabo jest prowadzone, zaniedbane i niesszacowane na wsi tylo, ile na to zasługuje, to całość gospodarstwa musi cierpiéć koniecznie na takiém zaniedbaniu i że ta całość gospodarstwa zamiast się podnosić, prosperować, musi zostawać w niebezpiecznéj dla gospodarza stagnacyi, a pamiętajmy, że to tylko maleńki kroczek przedziela stagnacyę od dążenia do upadku i ruiny.

Pokaże się jeszcze widoczniéj ta ważność mleczarstwa, kiedy zwrócіemy uwagę, że liczna i dobrze żywiona obora wydaje wiele doskonałego nawozu, który właścicielowi jego zapewnia obfite urodzaje rzepaku, pszenicy i buraków, trzech roślin najlepiéj u nas obecnie popłacających. Trudno jednakże żeby gospodarz trzymał

oborę tylko dla produkcyi nawozu, chce on jeszcze innych zysków z niéj, a jeżeli tych nie otrzymuje, to opuszcza ją, jako niepopłatną, a wtedy musi i gospodarstwo upadać; prawda, że oprócz bydła są owce jeszcze dla większéj produkcyi nawozu utrzymywane, ale nie trzeba zapomniéć, że hodowla jednych nie przeszkadza wcale drugim, czasami może ją ścieśniać to prawda, ale też z drugiéj strony ile my mamy wiosek w Polsce, gdzie owiec wcale hodować nie można, a tylko samo bydło rogate; zresztą, w każdém gospodarstwie wiejskiém mamy różne rodzaje pastwisk i zebranéj paszy na zimę, te które szkodzą owcy, są właśnie dobre dla krowy. Nadto, wzrost gospodarstwa i jego zamożność, są bez porównania pewniejsze, jeżeli dochód nie opiera się wyłącznie na jednéj gałęzi gospodarstwa, ale na rozmaitości produkcyi, gdyż dowiedzioną jest rzeczą, że różne gałęzie w gospodarstwie wzajemnie się wspierają i podtrzymują, a wyłączne oddanie się tylko jednéj w niewielu może razach na ryzyko i na niepowodzenie nas nie wystawiać.

Lecz dzisiaj obory nie wielką przynoszą korzyść właścicielom w porównaniu z tém coby przynosić powinny i mogły. Do wyjątku policzyć tylko można małe podwarszawskie gospodarstwa, w których krowy wydają tyle ile wydać powinny, ale weźmy dalsze gospodarstwa, gdzie krowy w tak zwany pacht są wypuszczone. Tu często po ścisłym obrachunku przekonalibyśmy się, że jeżeli obora nie zbyt bierna, to pachciarz po potrąceniu za co wynosi udzielone mu bezpłatnie (jako dodatek do mleka, za które nie wiele co płaci) mieszkanie, ogród, utrzymanie jego konia, siano, owies i t. p. dodatki, trzyma krowy za darmo albo na pół darmo. Jedynym tylko sposobem do podwyższenia dochodu z mleka jest, aby się gospodarze sami na siebie (szczególniéj też w okolicach odległejszych od Warszawy) mleczywem zatrudniali, przez coby oni dochód mieli podwyższony, a cały kraj zyskał na lepszych produktach nabiałowych, gdyż te jakie sę dziś w handlu, są rzeczywiście nie wiele warte, a jeżeli są rozkupywane, to tylko dla tego, że nie ma lepszych. Wstyd doprawdy dla całego kraju, żeby Polska, ten kraj rolniczy, posiadający rozległe łąki i pastwiska, które tylko za niewielkiém dołożeniem ręki, mogą być tak żyzne i dobre jak gdzie indziéj, sprowadzała tak ogromną ilość séra z Anglii, Hollandyi, Szwajcaryi, Włoch, Holsztynu i Niemiec. I lada dzień może ogłosi Kuryer, że ktoś tam sprowadził nawet masło z Holsztynu lub Hollandyi, gdyż polskie jest niesmaczne, bo nie dbale i nie czysto wyrabiane z mleka od krów licho żywionych.

A jednakże sprzedaż masła i sera dobrego zawsze jest pewna u nas i korzystna, choć tylko na potrzeby krajowe—możnaby również tak jak i inne narody wywozić je i za granicę, coby nam wielkie zyski zapewnić mogło, a do osiągnięcia tego potrzeba tylko więcéj znajomości rzeczy i pracy.

Pracować nauczymy się z czasem, potrzeby rozmaite nas do tego zmuszą, wszakże już eśmy krok pierwszy uczynili, bo dziś juz widać więcéj zajęcia i usiłowania, niż np. przed laty dziesięciu. Bóg nam poszczęści, że coraz będzie lepiéj pod tym względem, ale tylko nie zrażajmy się ciężkiemi pierwszemi krokami, bo tak znana jest rzecz, że każdy dobry początek trudny, ależ późniéj już łatwiéj i łatwiéj i pomyślność nagrodzi za wytrwałość i trud. Co się zaś tyczy potrzebnéj znajomości rzeczy, to téj nabyć można albo nauką praktyczną w miejscach, gdzie przemysł mleczarski dobrze urządzony kwitnie, albo też czerpaniem potrzebnych wiadomości z dzieł dokładnych i ich doświadczaniem, pamiętając na tę przestrogę, że doświadczenia odbywają się na małych ilościach, aby w razie nieudania się próby, szkody nie ponosić.

W dawniejszych dziełach gospodarskich polskich nie wiele możemy poczerpnąć o mleczarstwie, gdyż tym przedmiotem nie zajmowano się dotąd u nas wcale i wiadomości, jakie w tym względzie spotykamy, np. w *Teoryi gospodarstwa* p. Wagi, w *Poradniku dla gospodyń* Leśniewskiego, i w paru jeszcze innych, są i niedostateczne i nieodpowiednie dzisiejszym wynalazkom, potrzebom i nauce. Dopiero wydane obecnie przez p. Mieczyńskiego *Gospodarstwo mleczne* zaradza zupełnie téj potrzebie, dając gospodarzowi wiejskiemu przepisy i wskazówki, jak ma sobie w danym razie postępować.

W dziele tém znajdzie czytelnik wiele rzeczy, które nowe światło rzucą na sposub zapatrywania się na ten ważny przedmiot narodowego bogactwa, jakiém niezaprzeczenie jest mleczarstwo.

A mianowicie znajdzie tu rolnik dokładnie opisane wszelkie wiadomości o mleku i postępowaniu z niém, aby otrzymać więcéj i to lepszego masła, niż dotąd, z naszego mleka, jak wyrabiać sér dobry, aby ten był taki sam, jak sprowadzany z zagranicy, jak poznać mleczność krów, które nabyć chcemy, a wszystko to jest objaśnione drzeworytami w tekscie i bardzo jasnym opisem.

Dla dokładnego wystawienia całego gospodarstwa mlecznego, autor podzielił całe swe dzieło na cztery części i w nich traktuje:

W części I. o mleku i jego wadach, o dojeniu i przechowywaniu mleka, o śmietanie i śmietance, o robieniu masła, o jego soleniu, przechowywaniu i transportowaniu, o oznakach dobrego masła. Następnie o fabrykacyi séra, przygotowaniu i użyciu podpuszczki, farbowaniu, soleniu, przechowywaniu i przewożeniu séra. Daléj jest opisana fabrykacya rozmaitych serów w szczególności, jako to: séra angielskiego, holenderskiego, holsztyńskiego, szwajcarskiego, włoskiego, różnych niemieckich, westfalskiego, zielonego, Strachino, kartoflanego, o przyrządzaniu bryndzy węgierskiéj i kajmaku tureckiego, o użytku z maślanki i serwatki.

W téj także części opisane są wszelkie narzędzia potrzebne do gospodarstwa mlecznego, jako to: maślaniczka klewska, brabancka, holsztyńska, maślaniczki leżące, maślaniczka liflandzka, maślaniczka mała stojąca, maślaniczki angielskie, maślaniczka kołyskowa, maślaniczka Raüenna; rozmaite łyżki do zbierania śmietany, kocieł do ogrzewania mleka, naczynie do twarożenia séra, noże do przerzynania massy sérnéj, prasy sérne, formy prassowe do séra i wiele innych znajdujemy tu jeszcze narzędzi opisanych. Wszystkie one są odpowiedniemi drzeworytami, jak to już powyżej nadmieniliśmy, oprócz szczegółowych opisów opatrzone.

W części II. opisane mamy najnowsze postępy w gospodarstwie mleczném—zatém są tu podane sposoby prowadzenia gospodarstwa mlecznego i robienia masła według czterech różnych systematów, jako to: 1) *Stiernswarda*, gdzie mleko słodkie lub śmietanka przerabia się na masło w odśrodkowéj maślniczce nadając im pewną temperaturę, 2) *Trommera*, który polega na wstrzymaniu kwaśnienia mleka; przez dodanie sody. 3) *Destinona*, polegający na użyciu wielkich płaskich naczyń szczególnego rodzaju służących do odstawania się śmietany. 4) *Gussandra*, polegający na użyciu wysokiéj temperatury, w celu spieszniejszego i zupełniejszego oddzielenia się śmietany. Nie jeden z czytelników zdziwi się może przeczytawszy, że są aż 4ry systemy prowadzenia wyrobu masła, i może słusznie zapytać, do czegóż nam pomocne będą i jakie rezultata otrzymamy przez ich zaprowadzenie? Czy nasz sposób dawny robienia masła w tak zwanéj *kierzance* ze skwaśniałéj śmietany jest niedostateczny? Na to mu odpowiemy: że otrzymując według któregokolwiek sposobu masło, otrzymamy go lepsze co do gatunku i smaku bez porównania, niż wyrabiane dawnym zwyczajem, że otrzymujemy go prędzéj i nie takiém zużyciem siły jak dawniéj, tak że np. robiąc masło według sposobu Stiernswarda, w 6 do 10 najwięcéj minut możemy go otrzymać i to ze słodkiego mleka, kiedy przeciwnie robiąc masło po dawnemu ze skwaśniałéj śmietany, przez godzinę a często i daleko więcéj nie możemy go otrzymać, co przy znacznéj massie mleka do przerobu na masło, ma swoje znakomite znaczenie, bo oszczędza czas i siłę, i to jeszcze ludzką—nakoniec, co najważniejsza, to że nowemi sposobami otrzymujemy znacznie więcéj masła z danéj ilości mleka niż po dawnemu. Aby okazać lepiéj jeszcze ważność tych nowych systematów, zrobimy mały obrachunek: Posiada ktoś dobrze urządzoną oborę i dobrze żywioną, liczącą np. 60 sztuk dojnych, co nie jest nic wielkiego, gdyż nawet dzisiaj liczymy wiele wiosek tyleż krów posiadających, które jednak mogłyby ich daleko więcéj utrzymać w stosunku do swéj powierzchni, otóż te 60 krów jeżeli są z rassy nawet średnio-mlecznéj, skoro będą dobrze i starannie żywione i utrzymywane, a następnie dokładnie wydojone wydadzą latem dziennie do 180 garncy mleka (przyjmuję tu obrachowanie gospodarzy szlaskich)—otóż wyrabiając mleko według dawnego niedbałego sposobu, otrzymujemy funt masła zaledwie z $12^1/_2$ do $13^1/_2$ kwart mleka, kiedy przy nowych sposobach 10 kwart mleka wydadzą tyleż masła; licząc więc według tych danych ze 180 garncy, otrzymamy albo 55 funt. po dawnemu; albo 72 według nowych sposobów—zatém różnica tu będzie znaczna, bo 17 funtów wynosząca; co miesięcznie kilkaset złp. w dochodach stanowić będzie różnicy, a to już nie bagatela. Może mi zarzuci kto żem podał za

wysoko wydojone mleko, że u nas ledwie garniec lub 5 kwart dziennie wydoju latem liczyć na krowę można, ale na to odpowiemy, że koniecznie przedstawiając wzór, potrzeba dla zachęty i wykazania prawdy z dobrych miejsc go brać, dla tego nie szukając daléj, wzięliśmy naszych sąsiadów Szlązaków—i my otrzymamy tyleż i więcéj nawet mleka (gdyż tu przyjąłem średnią ilość) jeżeli będziemy tak postępować jak oni, to jest gdy zaczniemy żywić krowy obficie i dobrą paszą, a krowy mało dojące na rzeź wybrakujemy. Wszakże i w kraju mamy wiele krów, nawet więcéj jak 3 garnce dziennie w lecie wydających; weźmy tylko warszawskie krowy, ale jak też one są starannie żywione—pamiętajmy na to co mówi niemieckie przysłowie: *krowa pyskiem mleko daje*, to jest ile zjé paszy, tyle też i wyda mleka.

W części III. tego dzieła mamy o mleczności krów, to jest o poznawaniu mleczności krów, o znakach ogólnych, o znakach miejscowych, o podziale krów według ilości mleka, o czasie trwania mleczności i przymiotach mleka, o wyborze stadników.

W części zaś IV. zawarte są objaśnienia i dopełnienia, jako to: o prowadzeniu kontrol mleczywa, o wadliwych własnościach mleka i sposobach usunięcia takowych, o śmietanomierzach nowszéj konstrukcyi; o przechowywaniu mleka na daleki przeznaczonego transport, o doświadczeniach Dra Preüsnera nad kastrowaniem krów w celu powiększenia mleczności.

Oprócz tego, jako dodatek załączone są jeszcze na końcu dzieła *Rozmaitości*, jako to; o pojeniu krów, o mléku koziém, o wyrobie kitu ze séra, o nowym sposobie robienia séra kartoflanego. o robieniu masła w porze zimowéj, jeszcze o różnych sérach, o sztuczném mleku, o robieniu masła na amerykański sposób, o mleczarni połączonéj z oborą i mieszkaniem holenderskiego mleczarza i wiele innych.

Z tego więc wykazu treści możemy się przekonać, co dzieło p. Mieczyńskiego zawiera w sobie, i o ile ono rzeczywiście jest dla nas ważném, tém bardziéj, że język polski nie miał dotąd dzieła gdzieby tak wyłącznie i całkowicie gospodarstwo mleczne ze wszelkiemi w niém postępami traktowane było. Rozpowszechnienie jego między gospodarzami nie jedną może pożyteczną wiadomość rozszerzyć i przystępną ogółowi całemu uczynić, a to tém bardziéj, że wydawca cenę na dzieło to bardzo umiarkowaną położył, choć i wydanie staranne, i książka gruba, i 134 drzeworytami w tekście opatrzona. *G.*

Środek uchronienia koni od much.

Bierze się:

Oleju lnianego	230 gran.
Octu	250 gran.
Aloesu w proszku	15 gran.
Proszku z ogórka polnego (Coloquinte)	15 gran.
Jałowcu	15 gran.

Mieszanina ta gotuje się na wolnym ogniu w glinianem naczyniu, przecedza przez płótno, a cieczą ztąd powstałą przeciąga się lekko sierć konia za pomocą gąbki. Sierć końska staje się wtedy lśniącą, a ponieważ ulotnienie wolno się odbywa, koń przez 3 do 4ch dni wolnym jest od kąsania much i innych owadów. Środka powyższego używam w Radoszewicash od lat kilku z nader pomyślnym skutkiem. *L. N.*

WIADOMOŚCI HANDLOWE.

ZBOŻE.

W upłynionym tygodniu sprowadzono do Warszawy (prócz tego co w śpichrzach znajduje się) żyta czetwierti 4323, pszenicy 2492, jęczmienia 1043, owsa 3773, grochu 268, gryki 335, kaszy jęczmiennéj 209, mąki żytniéj 438, mąki pszennéj 517, kartofli 3120, siana fur 1093, słomy fur 408.

Średnie ceny żywności na targach Warszawy i Pragi z upłynionego tygodnia,

to jest od dnia 16 do 22 Października 1859 roku.

	rsr.	kop.	korzec	
Żyta czetwiert	4	51	2	75
Pszenicy ditto	7	$9\frac{1}{2}$	4	32
Grochu polnego	6	$27\frac{1}{2}$	3	82
» cukrowego	7	$62\frac{1}{2}$	4	65
« fasoli . .	7	87	4	80
Gryki	4	6	1	49
Jęczmienia . . .	—	—	—	—
Owsa	2	81	1	71
Mąki pszennéj przedniéj pud	2	5		
Mąki ordynar.	—	$92\frac{1}{2}$		
żytniéj pytlow.	—	70		
żytniéj razowéj	—	—		
gryczanéj pud	—	53		
Kaszy jaglanéj czetwiert	9	$59\frac{1}{2}$		
« grycz. zw.	7	87		
« drobnéj	15	25		
« jęcz. perł.	14	76		

	od rsr.	kop.	korzec	
Kaszy jęcz. ord.	6	89		
Słomy pud. . .	—	28		
Siana pud . . .	—	37		
Drzewa sos. sąż.	7	50		
Wół dobry. . .	—	—		
» średni . .	—	—		
» lichy . . .	—	—		
Ciele	—	—		
Baran	—	—		
Wieprz dobry	—	—		
» średni	—	—		
« lichy .	—	—		
Masła pud . . .	7	60		
Słoniny « . . .	4	60		
Kartofli czetw.	1	48	—	90
Okowity wiadro bez podatku .	1	73		
Garniec . . .	—	$56\frac{1}{2}$		

Wprowadzono z Cesarstwa bydła rassy stepowéj sztuk 641, z opasów w Królestwie sztuk —, z Królestwa bydła rassy krajowéj sztuk 142, z pozostałego remanentu zeszłego tygodnia sztuk — w ogóle sztuk 783; wieprzy 896, cieląt 197, baranów 1172; z tych zakupiono na miejscową konsumcyę: wołów sztuk 724, wieprzy 590, cielęta i barany wszystkie; na liwerunek wołów sztuk 21; z bydła stepowego wyprowadzono do Łowicza sztuk —, do Płocka —, do Częstochowy sztuk —, do Piotrkowa —, do w. Woli —, do Nowogieorgiewska 38, do Mokotowa —, do Powązek i obozu —; z bydła rassy swojskiéj wyprowadzono w różne miejsca Królestwa sztuk —, na chów do Warszawy i Pragi —; wyprowadzono z powrotem do domu jako nie sprzedane na targu sztuk —; pozostało remanentem sztuk —.

KURS GIEŁDY BERLIŃSKIÉJ.

Dnia 21 Października 1859 roku.

PAPIERY	żądają	płacą
Rossyjska 5ta pożyczka nowa 5%	—	$96\frac{1}{2}$
Rossyjsko-angielska pożyczka 5%	—	$105\frac{3}{4}$
Rossyjska 6ta pożyczka 5%	—	108
Rossyjska nowa 3%	—	$65\frac{1}{8}$
Polskie Obligacye Skarbu 4%	—	$81\frac{3}{4}$
» Listy Zastawne nowe	—	$84\frac{3}{4}$
» Obligacye 500-złotowe	—	$87\frac{3}{4}$
Certyfikaty B. P. na Oblig. Cząst. lit. A. 300 złp. .	—	$92\frac{1}{4}$
» B. 200 » . .		$21\frac{1}{2}$

W Drukarni Gazety Warszawskiéj. — Wolno drukować.—W Warszawie dnia 11 (23) Października 1859 roku. — Cenzor, A. Funkenstein.